SILVERCREST®

PARRILLA TEPPAN YAKI STYG 2000 A2
PIASTRA ELETTRICA STYG 2000 A2

(ES)
PARRILLA TEPPAN YAKI
Instrucciones de servicio

(PT)
GRELHADOR TEPPAN-YAKI
Instruções de manejo

(DE) (AT) (CH)
TEPPAN-YAKI-GRILL
Bedienungsanleitung

(IT) (MT)
PIASTRA ELETTRICA
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)
TEPPANYAKI GRILL
Operating instructions

IAN 73270

ES IT PT GB
MT DE AT CH

RP73270_Teppan Yaki Grill_Cover_LB5.indd 2 02.04.12 10:00

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#1#P lwz rfk/#71#D sud#5345#1=68#6

Español 3
Por favor, tenga en cuenta la página desplegable.

Italiano 13
Osservare la pagina pieghevole

Português 23
Preste atenção à página desdobrável

English 33
Be sure to note the fold-out page

Deutsch 42
Bitte beachten Sie die Ausklappseite

#JS:65:3#Whssdq#DE8##Vhlwh##P lwz rfk/#71#D sukd#5345##=68#6

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#5#P lwz rfk/#71#D sud#5345#1=68#6

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh6#P lwz rfk/#71#D sud#5345#1-68#46

Índice

1. Descripción del aparato 3
2. Denominación de las piezas (vea la página desplegable) 4
3. Datos técnicos 4
4. Indicaciones de seguridad 5
5. Antes de empezar a usar 8
6. Limpieza 8
7. Manejo 9
8. Desecho 10
9. Garantía de HOYER Handel GmbH 11

Le felicitamos cordialmente por la compra de su nuevo aparato.

Se ha decidido por un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso son una parte integral de este producto. Contienen importantes indicaciones para la seguridad, el uso y la eliminación.

Antes de utilizar el producto, debe familiarizarse con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto solo como está descrito y para los campos de aplicación indicados.

En caso de transferir el producto a terceros, entregue también toda la documentación.

1. Descripción del aparato

1.1 Uso previsto

La plancha SilverCrest STYG 2000 A2 ha sido diseñada para asar y cocer alimentos.

Use su plancha sólo dentro de su domicilio, nunca al aire libre.

El aparato no debe usarse para descongelar, calentar o secar objetos.

El aparato está diseñado para uso doméstico, no para uso industrial.

El aparato también es apropiado para:

- el uso en cocinas para trabajadores en tiendas, oficinas y otros sectores profesionales,
- el uso en explotaciones agrícolas,
- clientes en hoteles, moteles y otras residencias,
- hostales.

1.2 Volumen de suministro

1 plancha
1 cable de alimentación con regulador de temperatura e indicador de funcionamiento
1 bandeja colectora
6 espátulas de madera
1 Instrucciones de uso

1.3 Descripción del funcionamiento

El calentamiento de la placa de la plancha permite asar y cocer alimentos . La grasa sobrante generada se recoge en una bandeja colectora situada debajo de la placa de la plancha.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#7#P lwz rfk/#71#D sud#5345#1-68#46

Cuando se alcanza la temperatura prefijada, el calefactor se apaga automáticamente. Si la temperatura cae por debajo de ese valor, el calefactor se reenciende automáticamente hasta alcanzar de nuevo la temperatura deseada.

2. Denominación de las piezas (vea la página desplegable)

1 Cable de alimentación
2 Indicador de funcionamiento
- se ilumina durante el calentamiento

3 Regulador de temperatura
- sirve para conectar/desconectar el aparato
- sirve para seleccionar la temperatura de cocción

4 Conector del regulador de temperatura **3**
5 Orificio para retirar la grasa
- durante la cocción la grasa sobrante sale por este orificio hacia la bandeja colectora situada debajo **9**

6 Placa de la plancha
- sirve para cocer y asar

7 Asas
- para evitar quemaduras, la placa de la plancha **6** debe cogerse siempre por aquí

8 Parte inferior
9 Bandeja colectora
- aquí se recoge la grasa sobrante

10 Espátulas de madera
- sirven para girar o retirar los alimentos asados o cocidos

3. Datos técnicos

Tensión nominal:	220–240 V~/50 Hz
Potencia nominal:	1700 - 2000 W
Clase de protección:	I

CE

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#P lwz rfk/#71#Dsuld#5345#1-68#46

4. Indicaciones de seguridad

4.1 Explicación de términos

En este Manual encontrará los siguientes términos señalizadores:

¡Advertencia!
Alto riesgo: El no observar la advertencia puede causar daños al cuerpo y a la vida.

¡Cuidado!
Riesgo medio: El no observar la advertencia puede causar un daño material.

Nota:
Riesgo pequeño: Circunstancias que debería tener en cuenta en el manejo del aparato.

4.2 Información general

- Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de uso. Éstas son una parte integral del aparato y deben estar siempre a mano.
- Utilice el aparato únicamente para el uso previsto descrito (ver "1.1 Uso previsto" en la página 3).
- Para evitar daños, compruebe que la tensión de red requerida (véase la placa de características del aparato) coincide con la de su red eléctrica.
- El aparato no está diseñado para que lo usen personas (menores incluidos) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o con una experiencia o conocimiento deficientes, a menos que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de la misma instrucciones sobre cómo usar el aparato. Vigile a los menores para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Tenga en cuenta que todo tipo de derechos de garantía o responsabilidades expiran si se han empleado piezas accesorias no recomendadas en estas instrucciones de uso o si, a la hora de efectuar reparaciones, no se han utilizado exclusivamente piezas de recambio originales. Esto se aplica también en el caso de reparaciones llevadas a cabo por personas no cualificadas. Encontrará nuestros datos de contacto en el punto "Centro de servicio técnico" en la página 12.
- Ante cualquier posible anomalía de funcionamiento dentro del plazo de vigencia de la garantía, la reparación del aparato siempre será a cargo de nuestro Service-Center. En caso contrario se extinguirá todo derecho de garantía. Encontrará nuestros datos de contacto en el punto "Centro de servicio técnico" en la página 12.
- No deje nunca sin vigilancia el aparato mientras esté en funcionamiento: así podrá intervenir oportunamente en caso de funcionamiento defectuoso.
- El aparato no se puede hacer funcionar con un reloj programador externo o un sistema de telecontrol independiente, como por ejemplo una base de control remoto.
- Compruebe que el cable de alimentación **1** no esté colocado de forma que alguien pueda tropezar con él, ni quedar enganchado en él o pisarlo y lesionarse.
- El aparato debe instalarse siempre sobre una base fija, plana, seca y no inflamable; de esta manera impedirá que vuelque, resbale o que se encienda la base; evitando posibles daños.
- Coloque el aparato sobre una base refractaria, para evitar daños en el caso de que rebose grasa.
- Mantenga una distancia de al menos 50 cm con otros objetos para que ninguno pueda encenderse.
- El aparato no debe colocarse sobre placas de cocina calientes, meterse en hornos

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#P lwz rfk/#71#Dsuld#5345#1-68#46

calientes o instalarse cerca de calentadores de gas o de agua fluyente, ya que podría provocar daños.

- Use sólo cubiertos de madera o de plástico resistentes al calor. Los cubiertos metálicos podrían dañar el revestimiento de la placa de la plancha **6**.
- No puede descartarse que los productos para la conservación de las encimeras contengan componentes que ataquen y reblandezcan las patas de goma. Encontrará nuestros datos de contacto en el punto "Centro de servicio técnico" en la página 12.
- No coloque objetos sobre el aparato.

4.3 Protección contra descargas eléctricas

¡Advertencia! Las siguientes indicaciones de seguridad deberían protegerle de una descarga eléctrica.

- Si el aparato está dañado, éste no debe utilizarse bajo ningún concepto. En estos casos, llévelo a reparar por personal técnico cualificado. Encontrará nuestros datos de contacto en el punto "Centro de servicio técnico" en la página 12.
- Si la cable de alimentación **1** de este aparato se daña, tiene que ser sustituida por el fabricante u otra persona cualificada para evitar peligros.
- En el aparato no debe penetrar nunca ni agua ni otros líquidos. Por lo tanto:
  - nunca lo instale en el exterior
  - no lo sumerja nunca en líquidos
  - no coloque sobre el mismo objetos llenos de líquidos, p. ej., cazos
  - nunca lo instale en ambientes con mucha humedad.

  En caso de penetrar líquido en el aparato, desconecte inmediatamente el enchufe de red y lleve el aparato para que lo repare el personal técnico cualificado. Encontrará nuestros datos de contacto en el punto "Centro de servicio técnico" en la página 12.
- Conecte el aparato a una base de enchufe puesta a tierra con un fusible de al menos 16 A. Ésta debe contar con un protector contra corriente residual con una corriente nominal de disparo no superior a 30 mA. Déjese aconsejar por su instalador eléctrico.
- Haga uso de su plancha siempre con el cable de alimentación **1** para aparatos suministrado, con regulador de temperatura **3**.
- Debe evitarse la utilización de cables prolongadores. Esto sólo está permitido bajo unas condiciones muy determinadas:
  - el cable prolongador debe ser adecuado para la intensidad de corriente del aparato
  - el cable prolongador no debe estar tendido "en el aire": no debe poder tropezar nadie con él, ni quedar al alcance de los niños
  - el cable prolongador no debe estar nunca dañado
  - en la toma de corriente no debe haber ningún otro aparato enchufado además de éste, ya que de lo contrario se puede producir una sobrecarga de la red eléctrica (¡prohibido utilizar enchufes múltiples!).
- El aparato no se puede hacer funcionar con un reloj programador externo o un sistema de telecontrol independiente, como por ejemplo una base de control remoto.
- No toque nunca el aparato, el cable de alimentación **1** o el enchufe con las manos húmedas.
- Para desenchufar el cable de alimentación **1**, tire siempre del enchufe. No lo haga nunca tirando del propio cable.
- No porte nunca el aparato tirando del cable de alimentación **1**.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh##P lwz rfk/#71#D sud#5345##4-68#46

- Tenga cuidado de que el cable de alimentación **1** no se doble ni se aplaste.
- Mantenga el cable de alimentación **1** alejado de las superficies calientes (p. ej. placas de cocina).
- Antes de sacar la clavija de la base de enchufe ponga siempre el regulador de temperatura **3** en "0" para que el aparato esté apagado y no fluya una intensa corriente.
- Saque la clavija de la base de enchufe antes de retirar el regulador de temperatura **3** del aparato. Mientras la clavija de red permanezca conectada hay riesgo de descarga eléctrica, ya que los contactos del regulador de temperatura conectado **3** llevan corriente.
- No introduzca nunca en líquidos el cable de alimentación **1**, el regulador de temperatura **3** y la parte inferior **8**.
- Después de limpiar el cable de alimentación **1**, el regulador de temperatura **3** y el conector **4**, no vuelva a usar el aparato hasta que estas piezas no estén secas del todo.Cuando no utilice el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Sólo entonces se encuentra el aparato totalmente sin corriente.
- En una tormenta el aparato conectado a la red eléctrica puede resultar dañado por los rayos.

4.4 Protección contra escaldaduras y quemaduras

¡Advertencia! Las superficies calientes y la grasa caliente pueden provocar lesiones. Por esta razón, observe lo siguiente:

- Las superficies metálicas del aparato pueden calentarse. Por tanto, coja especialmente la placa de la pancha **6** siempre por las asas **7**.
- No mueva el aparato mientras lo esté usando y no toque la carcasa o la placa de la plancha **6**. Éstas están muy calientes mientras se usa el aparato. Así evitará las quemaduras.
- Si cuece alimentos a altas temperaturas, use guantes de cocina. De lo contrario, las salpicaduras de grasa pueden causarle quemaduras.
- Si es posible, deje que la grasa se enfríe en la bandeja colectora **9** antes de retirarla. Ahí es donde se acumula grasa caliente durante el asado o cocido. Si, durante el asado, debe vaciar la bandeja colectora **9**, sáquela con extremo cuidado.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o reutilizarlo.
- ¡Si ardiera la grasa sobre el aparato, **bajo ningún concepto intente apagarla con agua!** Hay riesgo de una deflagración explosiva o de descarga eléctrica. En lugar de ello, cubra el aparato, p. ej., con una manta de extinción o con una tapadera grande.
- No use nunca el aparato cerca de cortinas u otros materiales combustibles. Si ardiera los alimentos de la plancha, las llamas podrían saltar fácilmente a otros objetos.

4.5 Por la seguridad de sus hijos

¡Advertencia! Con frecuencia, los niños no pueden evaluar correctamente los peligros, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones. Por esta razón, observe lo siguiente:

- Este producto sólo se debe utilizar bajo la supervisión de adultos.
- Preste atención a que el aparato se encuentre siempre fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese que los niños no pueden hacer caer el aparato tirando del cable.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#P lwz rfk/#71#Dsuld#5345#1-68#46

- Tenga cuidado de que los niños no jueguen con el plástico del envase, ya que podría suponer peligro de muerte para ellos. Los plásticos del envase no son un juguete.

5. Antes de empezar a usar

En muchas piezas se aplica en el momento de su fabricación una fina capa protectora de aceite. Antes de usarlo por primera vez, haga funcionar el aparato sin alimentos, a fin de que los posibles residuos puedan evaporarse.

Nota: En las primeras utilizaciones el calentamiento de la plancha puede producir leves olores. Procure mantener, por tanto, una adecuada ventilación.

1. Saque del embalaje el aparato y todos sus accesorios.
2. Compruebe que el aparato no presente daños.
3. Retire los posibles adhesivos que haya, pero **no** la placa de características de la parte inferior.
4. Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez. Siga, para ello, las instrucciones del capítulo "6. Limpieza" en la página 8.
5. Escoja una ubicación firme, lisa e incombustible. Mantenga una distancia de unos 50 cm respecto a otros objetos.
6. Ponga el regulador de temperatura **3** en "0".

   El aparato queda así desconectado.
7. Conecte el regulador de temperatura **3** en el conector **4**.
8. Meta la clavija de red en una base de enchufe adecuada (ver "3. Datos técnicos" en la página 4).
9. Ponga el regulador de temperatura **3** en el nivel "5".

   Se ilumina entonces el indicador de funcionamiento **2** y el aparato se calienta.
10. Deje conectado el aparato hasta que el indicador de funcionamiento **2** se apague.
11. Desconecte el aparato girando el regulador de temperatura **3** a "0".
12. Desenchufe la clavija de red y deje que se enfríe el aparato.
13. Friegue una vez más la placa de la plancha **6** con un paño húmedo. El aparato puede ya utilizarse.

6. Limpieza

¡Advertencia!
Deje que el aparato se enfríe y desenchufe la clavija de red antes de limpiarlo .

No introduzca nunca en líquidos el cable de alimentación **1** y el regulador de temperatura **3**.

Nota: la bandeja colectora **9** y la placa de la plancha **6** se pueden meter en el lavavajillas.

1. Desenchufe el cable de alimentación **1** con el regulador de temperatura **3** del conector **4**.
2. Limpie el regulador de temperatura **3** con un paño seco y limpio. En caso necesario, puede humedecer ligeramente el paño. Nunca debe penetrar humedad en el regulador de temperatura.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#P lwz rfk/#71#Dsuld#5345#1-68#6

3. Saque con cuidado la bandeja colectora **9** y elimine la grasa recogida.

   Nota: las cantidades domésticas normales pueden eliminarse en la basura habitual. No vierta la grasa por el fregadero; podría endurecerse ahí y causar obstrucciones.

4. Limpie la bandeja colectora **9** y la placa de la plancha **6** a mano en agua con jabón o en el lavavajillas.

5. Limpie la parte inferior **8** con un paño húmedo o con una esponja suave y húmeda. Para eliminar mejor los restos de grasa, puede usar también un poco de detergente suave.

   ¡Cuidado! No emplee nunca agentes de limpieza fuertes o abrasivos, puesto que pueden dañar el aparato y el recubrimiento antiadherente de la placa de la plancha **6** . Los alimentos se pegan a cualquier superficie deteriorada.

6. Puede limpiar a mano las espátulas de madera **10** en el fregadero.

7. Después de limpiar el cable de alimentación **1**, el regulador de temperatura **3** y el conector **4**, no vuelva a usar el aparato hasta que estas piezas no estén secas del todo.Cuando no utilice el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Sólo entonces se encuentra el aparato totalmente sin corriente.

8. No coloque sobre la placa de la plancha ni el cable de alimentación **1** ni ningún otro objeto **6**.

7. Manejo

7.1 Preparación del aparato

1. Escoja una ubicación firme, lisa e incombustible. Mantenga una distancia de unos 50 cm respecto a otros objetos.
2. Ponga el regulador de temperatura en **3** "0".

   El aparato queda así desconectado.
3. Conecte el regulador de temperatura **3** en el conector **4**.
4. Deslice la bandeja colectora **9** al espacio provisto para tal fin en la parte inferior **8**.
5. Conecte la clavija de red en una base de enchufe adecuada (ver "3. Datos técnicos" en la página 4). El aparato puede ya utilizarse.

7.2 Cocción

1. Gire ahora el regulador de temperatura **3** al nivel deseado de temperatura:
   - "1" a "4": temperaturas medias para cocer filetes de pescado, verduras y otros alimentos.
     Nota: Para asar verduras, puede lubricar la placa de la plancha **6** con facilidad.
   - „5": temperatura máxima para finas lonchas de carne, aves o asar a fuego fuerte.

   Nota: El aparato no es apropiado para trozos de carne gruesos como por ejemplo hamburguesas o filetes.

   El indicador de funcionamiento **2** se ilumina y la placa de la plancha **6** se calienta.

   Cuando se alcanza la temperatura correcta, el indicador de funcionamiento se apaga **2**.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#3#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

Si la temperatura de la placa de la plancha **6** baja por debajo del valor elegido, el calefactor se reconecta otra vez.

¡Advertencia!
Riesgo de quemadura: la placa de la plancha **6** se pone muy caliente: ¡no tocar!

2. Coloque los alimentos a asar sobre la placa de la plancha **6**. Los alimentos a asar no deben sobresalir por fuera del borde de la placa de la plancha **6**.

¡Advertencia!
¡Hay riesgo de quemadura por posibles salpicaduras de grasa!

3. Al cabo de un rato, gire los alimentos a asar con una espátula de madera **10**.
4. Si los alimentos ya están a punto, retírelos de la placa de la plancha **6** con una espátula de madera **10**.

   ¡Cuidado!
   Use sólo cubiertos de madera o de plástico resistentes al calor. Los cubiertos metálicos podrían dañar el revestimiento de la placa de la plancha **6**.
5. Cuando haya terminado, gire el regulador de temperatura **3** a "0", para desconectar el aparato.
6. Desenchufe la clavija de red.

8. Desecho

8.1 Aparato

El símbolo del cubo de basura tachado sobre ruedas significa que el producto, en la Unión Europea, tiene que ser entregado en un puesto colector de basura separada. Esta regla se aplica a este producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados no pueden ser desabastecidos por la basura casera normal, sino que tienen que ser entregados en un puesto de recepción para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas y a aliviar el medio ambiente. Puede obtener información sobre la evacuación y la localización del punto de reciclaje más cercano, por ejemplo, en el servicio de limpieza municipal o en las páginas amarillas.

8.2 Embalaje

Si desea eliminar el embalaje, respete las correspondientes normas medioambientales de su país.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#4#P lwz rfk/#7J#Dsuld#5345#4=68#46

9. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimada clienta, estimado cliente:

usted recibe una garantía de 3 años para este aparato a partir de la fecha de compra. En caso de haber defectos en el producto le corresponden a usted derechos legales respecto al vendedor del producto. Nuestra garantía, que se presenta a continuación, no limita estos derechos legales.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el ticket de caja. Este comprobante se necesita como prueba de la compra.

Si en el transcurso de tres años a partir de la fecha de compra de este producto aparece algún defecto de material o de fabricación, nosotros le repararemos o repondremos el producto, a nuestra elección, sin coste para usted. Esta prestación de garantía presupone que dentro del plazo de tres años se presentará el aparato defectuoso y el comprobante de compra (ticket de caja) y se describirá brevemente por escrito en qué consiste el defecto y cuándo se produjo.

Cuando el defecto esté cubierto por nuestra garantía, recibirá de vuelta el producto reparado o uno nuevo. Con la reparación o el cambio del producto no comienza un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales por defectos

El periodo de garantía no se prolonga por la prestación de la garantía. Esto también es válido para las piezas cambiadas o reparadas. Los daños y defectos que puedan existir ya al realizar la compra se deberán notificar inmediatamente después de desembalar el producto. Las reparaciones que se produzcan una vez transcurrido el periodo de garantía, se deberán pagar.

Alcance de la garantía

El aparato ha sido producido cuidadosamente siguiendo unas exigentes directivas de calidad y se ha comprobado meticulosamente antes de su suministro.

La prestación de garantía es válida para defectos de material o de fabricación. Esta garantía no abarca aquellas piezas del producto sometidas a un desgaste normal y que por lo tanto se pueden considerar como piezas de desgaste, o los daños en piezas frágiles como p. ej. interruptores, acumuladores o piezas fabricadas de vidrio.

Esta garantía se extingue si el producto dañado no se ha utilizado o mantenido correctamente. Para que el uso del producto sea correcto, se deben seguir exactamente todas las indicaciones contenidas en las instrucciones de uso.

Es imprescindible evitar todos aquellos usos y manejos que se desaconsejan o de los que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está destinado solo para uso privado, no profesional.

La garantía se extingue en caso de manejo indebido o incorrecto, empleo de violencia y en caso de intervenciones que no hayan sido realizadas por nuestro centro de servicio técnico autorizado.

Desarrollo de un caso de garantía

Para garantizar una rápida gestión de su asunto, siga las siguientes indicaciones:

- Para todas las consultas tenga preparado el número de artículo (para este aparato: IAN 73270) y el ticket de caja como prueba de la compra.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#5#P lwz rfk/#7#Dsuld#5345#4-68#46

- El número de artículo lo encontrará en la placa de características, un grabado, en la portada de sus instrucciones (abajo a la izquierda) o como adhesivo sobre la parte posterior o la inferior.
- Si se producen fallos de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto telefónico o por correo electrónico con el centro de servicio que a continuación se nombra.
- Una vez registrado como defectuoso ya puede enviar el producto, exento de franqueo, a la dirección del servicio técnico que se le habrá comunicado, acompañándolo con el comprobante de compra (ticket de caja) y con la descripción del defecto y de cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este y muchos otros manuales, vídeos de productos y software

Centro de servicio técnico

(ES) Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 73270

Proveedor

Tenga en cuenta que la siguiente dirección no es **ninguna dirección de servicio técnico.** Contacte primero con el centro de servicio técnico arriba citado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#6#P lwz rfk/#7#Dsuld#5345#4=68#6

Indice

1. Descrizione dell'apparecchio 13
2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata) 14
3. Dati tecnici. 14
4. Indicazioni di sicurezza 15
5. Prima del primo utilizzo 18
7. Funzionamento. 19
6. Pulizia 18
8. Smaltimento 20
9. Garanzia di HOYER Handel GmbH 20

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo apparecchio.

Avete acquistato un prodotto di qualità. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante del prodotto. Esse contengono avvertenze importanti sulla sicurezza, l'utilizzo e lo smaltimento.

Prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione tutte le avvertenze relative all'uso e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati.

In caso di cessione del prodotto a terzi consegnare tutta la documentazione.

1. Descrizione dell'apparecchio

1.1 Impiego previsto

Il grill da tavolo SilverCrest STYG 2000 A2 è stato realizzato per la cottura e grigliatura di alimenti.

Il grill da tavolo deve essere utilizzato esclusivamente all'interno dell'ambiente domestico e mai all'aperto.

L'apparecchio non deve essere utilizzato per scongelare, riscaldare o asciugare oggetti.

Questo apparecchio è destinato all'uso in abitazioni private e non può essere utilizzato per applicazioni commerciali.

L'apparecchio è anche adatto per:

- l'utilizzo in cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro,
- l'utilizzo in contesto agricolo,
- clienti di hotel, motel e altri tipi di alloggi,
- bed & breakfast.

1.2 Dotazione

1 grill da tavolo
1 cavo di rete con termostato e spia di funzionamento
1 vaschetta di raccolta dei grassi di cottura
6 spatole in legno
1 istruzioni per l'uso

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#17#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

1.3 Descrizione del funzionamento

La piastra grill viene riscaldata per la cottura e grigliatura di alimenti. Il grasso in eccesso viene raccolto nell'apposita vaschetta sotto la piastra grill.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il riscaldamento viene automaticamente disattivato. Qualora la temperatura scenda sotto tale valore, il riscaldamento viene di nuovo automaticamente attivato, fino a raggiungere nuovamente la temperatura desiderata.

2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata)

1 Cavo di rete
2 Spia di funzionamento
- lampeggia durante il riscaldamento

3 Termostato
- per accendere/spegnere l'apparecchio
- per selezionare la temperatura di cottura

4 Presa di collegamento per il termostato **3**
5 Foro di scarico del grasso
- durante la cottura attraverso questo foro il grasso in eccesso defluisce nella sottostante vaschetta **9**

6 Piastra grill
- per la cottura e grigliatura

7 Maniglie
- per evitare ustioni, afferrare la piastra grill **6** solo in corrispondenza delle maniglie

8 Base
9 Vaschetta di raccolta dei grassi di cottura
- qui viene raccolto il grasso in eccesso

10 Spatole in legno
- per rivoltare ed estrarre gli alimenti da grigliare o cuocere

3. Dati tecnici

Tensione nominale:	220–240 V~/50 Hz
Potenza nominale:	1700 - 2000 W
Classe di protezione:	I

CE

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#8#P lwz rfk/#7#D sud#5345#4=68#6

4. Indicazioni di sicurezza

4.1 Spiegazione dei termini

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti termini di segnalazione:

Avvertenza!
Pericolo elevato: la mancata osservanza dell'avvertenza può determinare lesioni fisiche e mortali.

Attenzione!
Pericolo medio: la mancata osservanza dell'avvertenza può causare danni materiali.

Indicazione:
Pericolo ridotto: circostanze che devono essere osservate nell'utilizzo dell'apparecchio.

4.2 Indicazioni generali

- Prima dell'utilizzo leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso. Sono parte integrante dell'apparecchio e devono essere disponibili in qualsiasi momento.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'impiego previsto (vedi "1.1 Impiego previsto" a pagina 13).
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete disponibile corrisponda alla tensione di rete necessaria (vedere targhetta sull'apparecchio).
- Il presente apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) che presentino limitazioni delle proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali né con scarsa esperienza e/o scarse nozioni in merito, tranne nel caso in cui siano sorvegliate da una persona che si fa carico della loro sicurezza o abbiano ricevuto da questa istruzioni su come utilizzare l'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Si ricorda che qualsiasi diritto di garanzia decade automaticamente qualora si utilizzino accessori non consigliati nelle presenti istruzioni per l'uso oppure qualora vengano effettuate riparazioni con pezzi di ricambio non originali. Ciò vale anche in caso di riparazione ad opera di personale non qualificato. I contatti sono al paragrafo "Centro d'assistenza" a pagina 22.
- In caso di eventuali anomalie di funzionamento entro il periodo della garanzia, la riparazione dell'apparecchio può essere eseguita soltanto dal nostro centro d'assistenza. In caso contrario decade qualsiasi diritto di garanzia. I contatti sono al paragrafo "Centro d'assistenza" a pagina 22.
- Durante il funzionamento non lasciare mai l'apparecchio incustodito, in modo tale da poter intervenire tempestivamente in caso di anomalie di funzionamento.
- L'apparecchio non deve essere azionato con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato, come ad esempio una presa telecomandata.
- Assicurarsi che non sussista mai il pericolo di ferirsi inciampando nel cavo di rete **1** oppure impigliandovisi o calpestandolo.
- L'apparecchio deve essere posizionato esclusivamente su una base stabile, piana, asciutta e non infiammabile per evitarne il rovesciamento o lo scivolamento ed impedire che la base prenda fuoco provocando danni.
- Posizionare l'apparecchio su una base termoresistente per evitare danni in caso di fuoriuscita di grasso bollente.
- Tenere una distanza di almeno 50 cm da altri oggetti per evitare che questi prendano fuoco.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#19#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

- Non posizionare l'apparecchio su piastre di cottura calde, nel forno caldo o in prossimità di resistenze riscaldanti che potrebbero causare danni.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o in plastica termoresistente. Utensili di metallo potrebbero danneggiare la superficie rivestita della piastra grill **6**.
- Non è escluso che i detergenti per piani d'appoggio contengano componenti che possono intaccare e danneggiare i piedini in gomma. In tal caso rivolgersi al centro d'assistenza. I contatti sono al paragrafo "Centro d'assistenza" a pagina 22.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.

4.3 Protezione dalle folgorazioni

Avvertenza! Le seguenti istruzioni di sicurezza servono per proteggere l'utente da folgorazioni elettriche.

- Mai utilizzare l'apparecchio se danneggiato. In tal caso la riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale specializzato. I contatti sono al paragrafo "Centro d'assistenza" a pagina 22.
- Se il cavo di rete **1** di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da una persona ugualmente qualificata, per evitare pericoli.
- Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio. Quindi:
  - non utilizzare all'aperto
  - non immergere in liquidi
  - non appoggiare sull'apparecchio oggetti contenenti liquidi, ad es. pentole
  - non utilizzare in ambiente molto umido.

  In caso di contatto dell'apparecchio con liquidi, rimuovere immediatamente la spina di rete e far riparare il dispositivo da personale qualificato. I contatti sono al paragrafo "Centro d'assistenza" a pagina 22.
- Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica di sicurezza da almeno 16 A. La presa deve essere assicurata da un dispositivo di sicurezza per correnti di guasto con un'intensità di corrente nominale di intervento di max. 30 mA. Fatevi consigliare dal vostro elettricista.
- Il grill da tavolo deve essere utilizzato esclusivamente con il cavo di rete **1** fornito con l'apparecchio, dotato di termostato **3**.
- L'utilizzo di cavi di prolunga dovrebbe essere evitato. È consentito solo in presenza di presupposti ben determinati:
  - il cavo di prolunga deve essere adatto all'intensità di corrente dell'apparecchio
  - il cavo di prolunga non deve essere posato "in aria": non deve sussistere il pericolo di inciamparvi e non deve essere raggiungibile per i bambini
  - il cavo di prolunga non deve assolutamente essere danneggiato
  - non deve essere collegato alla presa di rete nessun altro apparecchio oltre a questo, in quanto altrimenti può verificarsi un sovraccarico della rete elettrica (prese multiple vietate!).
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete **1** o la spina di rete con mani umide.
- Estrarre sempre il cavo di rete **1** in corrispondenza della spina. Non estrarlo mai afferrando il cavo stesso.
- Non spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo di rete **1**.
- Fare attenzione a non piegare o schiacciare mai il cavo di rete **1**.
- Tenere il cavo di rete **1** lontano da superfici calde (ad es. piastre di cottura).
- Prima di estrarre la spina di rete dalla presa, ruotare sempre il termostato **3** su "0" per disattivare l'apparecchio ed escludere il flusso di alta corrente.
- Estrarre la spina di rete dalla presa prima di estrarre il termostato **3** dall'apparecchio. Qualora la spina di rete resti collegata,

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#:#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

sussiste il pericolo di folgorazione elettrica in quanto i contatti del termostato **3** in funzione conducono corrente.

- Non immergere mai in liquidi il cavo di rete **1**, il termostato **3** e la base **8**.
- Riutilizzare l'apparecchio soltanto quando, dopo aver pulito il cavo di rete **1**, il termostato **3** e la presa di collegamento **4**, è completamente asciutto.
- Se l'unità non viene utilizzata per lungo tempo, estrarre la spina dalla presa. Soltanto in questo modo l'apparecchio è completamente privo di alimentazione.
- In caso di temporali, gli apparecchi collegati alla rete di alimentazione possono venire danneggiati dai fulmini.

4.4 Protezione da scottature e ustioni

Avvertenza! Superfici roventi e grasso bollente possono provocare lesioni. Per questo motivo osservare quanto segue:

- Le superfici metalliche dell'apparecchio possono diventare roventi. Per tale motivo afferrare la piastra grill **6** esclusivamente dalle maniglie **7**.
- Durante il funzionamento non spostare l'apparecchio né toccarne il rivestimento né la piastra grill **6**. Durante il funzionamento queste parti raggiungono temperature estremamente elevate. Come evitare ustioni.
- Per preparazioni di cibi che richiedeono temperature elevate, utilizzare il guanto da cucina. Eventuali schizzi di grasso potrebbero altrimenti provocare ustioni.
- Se possibile lasciare raffreddare il grasso raccolto nella vaschetta di raccolta dei grassi di cottura **9**, prima di rimuoverla. Nella vaschetta viene raccolto il grasso caldo durante la cottura o la grigliatura. Qualora si renda necessario svuotare la vaschetta **9** durante la grigliatura, estrarla con la massima cautela.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o utilizzarlo nuovamente.
- Qualora il grasso sull'apparecchio prenda fuoco, **non utilizzare in alcun caso l'acqua per spegnerlo!** Sussiste il pericolo di combustione esplosiva o di folgorazione elettrica. Coprire invece l'apparecchio ad es. con una coperta antincendio o un grande coperchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di tende e altri materiali infiammabili. Qualora il cibo da grigliare prenda fuoco, le fiamme potrebbero facilmente trasmettersi ad altri oggetti.

4.5 Per la sicurezza dei bambini

Avvertenza! Spesso i bambini non sono in grado di valutare bene i pericoli e possono così provocarsi lesioni. Per questo motivo osservare quanto segue:

- Questo prodotto può essere utilizzato solo con la sorveglianza di adulti.
- Assicurarsi con attenzione che l'apparecchio si trovi sempre al di fuori della portata dei bambini.
- Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio tirando il cavo.
- Fare attenzione che la pellicola da imballaggio non costituisca pericolo di morte per i bambini. Le pellicole da imballaggio non sono giocattoli.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#4;#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

5. Prima del primo utilizzo

In fase di produzione numerosi componenti vengono protetti con una sottile pellicola oleosa. Prima del primo utilizzo far funzionare l'apparecchio senza alimenti, in modo tale da far evaporare eventuali residui di tale pellicola.

Indicazione: Durante le prime fasi di riscaldamento l'apparecchio può emettere un leggero odore. Provvedere pertanto ad una sufficiente aerazione.

1. Estrarre l'apparecchio e tutti gli accessori dall'imballaggio.
2. Verificare che l'apparecchio non presenti danni.
3. Rimuovere eventuali etichette adesive, tuttavia **non** rimuovere la targhetta applicata sul lato inferiore.
4. Prima del primo utilizzo pulire l'apparecchio. A tale riguardo osservare le indicazioni riportate nel capitolo "6. Pulizia" a pagina 18.
5. Scegliere un punto d'installazione stabile, piano e ignifugo. Tenere una distanza di ca. 50 cm da altri oggetti.
6. Ruotare il termostato **3** su "0".

   Con il termostato in questa posizione, l'apparecchio è spento.
7. Inserire il termostato **3** nella presa di collegamento **4**.
8. Inserire la spina di rete in una presa adeguata (vedi "3. Dati tecnici" a pagina 14).
9. Ruotare il termostato **3** su "5".

   La spia di funzionamento **2** lampeggia ed inizia il processo di riscaldamento dell'apparecchio.
10. Lasciare l'apparecchio acceso fino a quando la spia di funzionamento **2** si spegne.
11. Spegnere nuovamente l'apparecchio ruotando il termostato **3** su "0".
12. Estrarre la spina di rete e lasciare raffreddare l'apparecchio.
13. Pulire nuovamente la piastra grill **6** con un panno umido. L'apparecchio è ora pronto per il funzionamento.

6. Pulizia

Avvertenza!
Prima di pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare ed estrarre la spina di rete.

Non immergere mai in liquidi il cavo di rete **1** e il termostato **3**.

Indicazione: la vaschetta di raccolta dei grassi di cottura **9** e la piastra grill **6** possono essere lavate in lavastoviglie.

1. Estrarre il cavo di rete **1** con il termostato **3** dalla presa di collegamento **4**.
2. Pulire il termostato **3** con un panno pulito e asciutto. Se necessario, è anche possibile inumidire leggermente il panno. Tuttavia, prestare attenzione che l'umidità non penetri mai nel termostato.
3. Rimuovere la vaschetta di raccolta dei grassi di cottura **9** e smaltire il grasso raccolto.

   Nota: Quantità di grasso normali per l'uso domestico possono essere smaltite con i normali rifiuti domestici. Se gettato nello scarico, il grasso potrebbe indurirsi e causare ostruzioni.
4. Lavare la vaschetta di raccolta dei grassi di cottura **9** e la piastra grill **6** a mano nell'acqua di lavaggio dei piatti oppure in lavastoviglie.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#<#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

5. Pulire la base **8** con un panno umido o con una spugna morbida inumidita. È possibile utilizzare un po' di detergente delicato per rimuovere meglio gli avanzi grassi.

   Attenzione! Mai utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi perché potrebbero danneggiare l'apparecchio o il rivestimento antiaderente della piastra **6**. Una superficie danneggiata fa attaccare il cibo.

6. Le spatole in legno **10** possono essere lavate manualmente nell'acqua di risciacquo.
7. Riutilizzare l'apparecchio soltanto quando, dopo aver pulito il cavo di rete **1**, il termostato **3** e la presa di collegamento **4**, è completamente asciutto.
8. Non appoggiare il cavo di rete **1** né altri oggetti sulla piastra grill **6**.

7. Funzionamento

7.1 Preparazione dell'apparecchio

1. Scegliere un punto d'installazione stabile, piano e ignifugo. Tenere una distanza di ca. 50 cm da altri oggetti.
2. Ruotare il termostato **3** su "0".

   Con il termostato in questa posizione, l'apparecchio è spento.
3. Inserire il termostato **3** nella presa di collegamento **4**.
4. Spingere la vaschetta di raccolta dei grassi di cottura **9** nell'apposita sede del base **8**.
5. Inserire la spina di rete in una presa adeguata (vedi "3. Dati tecnici" a pagina 14). L'apparecchio è ora pronto per il funzionamento.

7.2 Cuocere

1. Ruotare ora il termostato **3** sul livello di temperatura desiderato:
   - Da "1" a "4": Temperature medie per filetti di carne, verdure e altri alimenti da grigliare.
     Indicazione: Per le verdure grigliate, è possibile lubrificare la piastra grill **6** facilmente.
   - „5": Temperatura massima per la cottura di fettine di carne, pollame o per cotture più potenti.

   Indicazione: l'apparecchio non è adatto a pezzi di carne spessi, come ad es. hamburger o bistecche.

   La spia di funzionamento **2** lampeggia e la piastra grill **6** si riscalda.

   Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia di funzionamento **2** si spegne.

   Qualora la temperatura della piastra grill **6** scenda al di sotto del valore selezionato, il dispositivo di riscaldamento viene riattivato.

   Avvertenza!
   Pericolo di ustioni: La piastra grill **6** diventa rovente – non toccare!
2. Posizionare gli alimenti da grigliare sulla piastra **6**. Gli alimenti non devono oltrepassare il margine della piastra **6**.

   Avvertenza!
   Pericolo di ustioni da eventuali schizzi di grasso!
3. Dopo un po' di tempo rivoltare con una spatola in legno **10** gli alimenti da grigliare.
4. Quando gli alimenti saranno pronti, toglierli dalla piastra **6** con la spatola in legno **10**.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#53#P lwz rfk/#7D suld#5345#4=68#46

Attenzione!
Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o in plastica termoresistente. Utensili di metallo potrebbero danneggiare la superficie rivestita della piastra grill **6**.

5. Una volta terminata la grigliatura, per spegnere l'apparecchio ruotare il termostato **3** su "0".
6. Estrarre la spina di rete.

8. Smaltimento

8.1 Apparecchio

Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che il prodotto nel territorio dell'Unione Europea deve essere smaltito nella raccolta differenziata. Ciò vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati non devono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici ma devono essere consegnati presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e a non gravare sull'ambiente. Le informazioni relative allo smaltimento e l'indirizzo del centro di riciclaggio più vicino sono disponibili ad es. presso la sede della nettezza urbana della propria città o nelle Pagine Gialle.

8.2 Imballaggio

Se si desidera smaltire l'imballaggio, rispettare le relative norme vigenti in materia ambientale nel proprio paese.

9. Garanzia di HOYER Handel GmbH

Gentile cliente,
questo apparecchio è accompagnato da una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. In caso di difetti del prodotto può far valere i Suoi diritti nei confronti del venditore come previsto dalla legge. Tali diritti di legge non sono limitati dalla nostra garanzia, descritta di seguito in dettaglio.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia ha inizio dalla data di acquisto. Conservare pertanto lo scontrino di cassa originale, in quanto documento comprovante l'acquisto.

Se entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto insorge un difetto di materiale o di fabbricazione, ci impegniamo a riparare o a sostituire a nostra scelta il prodotto. La prestazioni di garanzia presuppone, entro il termine di tre anni, la presentazione dell'apparecchio difettoso e della prova di acquisto (scontrino di cassa) e una breve descrizione scritta del difetto e del momento in cui è insorto.
Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, ci impegniamo a rispedire il prodotto riparato o un nuovo prodotto. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#54#P lwz rfk/#7J#D suld#5345#4=68#46

Periodo di garanzia e rivendicazioni per difetti

Il periodo di garanzia non viene prolungato dalla prestazione di garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. Eventuali danni o difetti riscontrati già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione. Dopo lo scadere del periodo di garanzia le riparazioni vengono effettuate a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto rispettando i più severi standard di qualità ed è stato scrupolosamente testato prima della spedizione.

La garanzia copre i difetti di materiale o di fabbricazione. Non si estende alle parti del prodotto soggette a normale usura e considerate pertanto parti usurabili, né ai danni ai componenti più fragili, ad es. interruttori, batterie o parti in vetro.

La garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, utilizzato o sottoposto a manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo conforme del prodotto è necessario attenersi a tutte le avvertenze contenute nelle istruzioni per l'uso.

Sono assolutamente da evitare gli utilizzi e le azioni che le istruzioni per l'uso sconsigliano.

Il prodotto è concepito esclusivamente per l'uso privato, non per quello commerciale.

La garanzia decade in caso di utilizzo indebito e non conforme, uso della forza e interventi non effettuati dal nostro centro d'assistenza autorizzato.

Svolgimento della garanzia

Per garantire una rapida evasione della richiesta del cliente, si consiglia di attenersi alla procedura seguente:

- Per tutte le richieste tenere a disposizione il numero di articolo (per questo apparecchio: IAN 73270) e lo scontrino di cassa comprovante l'acquisto.
- Il numero di articolo si trova sulla targhetta dati, inciso, sul frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure sull'adesivo sul retro o sulla parte inferiore dell'apparecchio.
- In caso di errori di funzionamento o altri difetti, contattare dapprima telefonicamente o per e-mail il centro d'assistenza riportato di seguito.
- Il prodotto difettoso può essere spedito gratuitamente all'indirizzo di assistenza fornito, allegando la prova di acquisto (scontrino di cassa) e indicando in cosa consiste il difetto e quando è stato riscontrato.

Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e tanti altri manuali, video dei prodotti e software.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#55#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4-68#46

Centro d'assistenza

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: hoyer@lidl.it

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

(CH) Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 73270

Fornitore

Nota bene: l'indirizzo seguente **non è l'indirizzo d'assistenza.** Contattare dapprima il centro d'assistenza indicato sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#56#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

Índice

1. Descrição do aparelho 23
2. Designação das peças (ver página desdobrável) 24
3. Dados técnicos 24
4. Indicações de segurança 25
5. Antes da primeira utilização 28
6. Limpeza 28
7. Operação 29
8. Eliminação 30
9. Garantia da HOYER Handel GmbH 30

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes a respeito da sua segurança, utilização e eliminação.

Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nos campos de aplicação indicados.

Caso entregue o aparelho a terceiros, faça-o acompanhar da respetiva documentação.

1. Descrição do aparelho

1.1 Finalidade

O grelhador de mesa SilverCrest STYG 2000 A2 é adequado para grelhar e cozinhar alimentos.

Utilize o grelhador de mesa apenas no interior e nunca no exterior.

O aparelho não pode ser utilizado para descongelar, aquecer ou secar objectos.

Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e não para uso comercial.

O aparelho também foi concebido para:

- a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios e outras áreas comerciais,
- a utilização em propriedades rurais,
- clientes em hotéis, motéis e outros espaços residenciais,
- estabelecimentos de alojamento e pequeno-almoço.

1.2 Material a fornecer

1 Grelhador de mesa
1 Cabo de alimentação com regulador de temperatura e indicador de funcionamento
1 Tabuleiro de recolha de gordura
6 Espátulas de madeira
1 Manual de instruções

1.3 Descrição de funcionamento

A placa para grelhar aquece e fica pronta a grelhar e cozinhar os alimentos. A gordura em excesso escorre e fica armazenada no tabuleiro de recolha de gordura, que se encontra por baixo da placa para grelhar.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#57#P lwz rfk/#7#D sud#5345#4-68#6

Quando é alcançada a temperatura ajustada, o aquecimento desliga-se automaticamente. Se a temperatura baixar para um valor inferior ao ajustado, o aquecimento volta a ligar-se automaticamente até voltar a alcançar a temperatura pretendida.

2. Designação das peças (ver página desdobrável)

1 Cabo de alimentação
2 Indicador de funcionamento
- acende-se durante o aquecimento

3 Regulador de temperatura
- serve para ligar/desligar o aparelho
- serve para seleccionar a temperatura para cozinhar

4 Tomada para o regulador de **3** temperatura
5 Abertura para escorrer gordura
- a gordura em excesso, produzida enquanto cozinha, escorre através desta abertura para o tabuleiro de recolha de gordura **9**, que se encontra por baixo

6 Placa para grelhar
- serve para cozinhar e grelhar

7 Pegas
- só deve pegar na placa para grelhar **6** apenas pelas pegas, a fim de evitar queimaduras

8 Parte inferior
9 Tabuleiro de recolha de gordura
- a gordura em excesso é acumulada aqui

10 Espátulas de madeira
- servem para virar e retirar os alimentos para grelhar ou para cozinhar

3. Dados técnicos

Tensão nominal:	220–240 V~/50 Hz
Potência nominal:	1700 - 2000 W
Classe de protecção:	I

CE

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#58#P lwz rfk/#7#D sud#5345#4=68#46

4. Indicações de segurança

4.1 Explicação de termos

Encontrará os seguintes sinais de advertência neste manual de instruções:

Aviso!
Risco elevado: Não considerar o aviso pode constituir perigo para a integridade física e para a vida.

Cuidado!
Risco mediano: Não considerar o aviso pode provocar danos materiais.

Indicação:
Risco reduzido: Ter em atenção determinados factos durante o manuseamento do aparelho.

4.2 Indicações gerais

- Leia cuidadosamente este manual de instruções antes de passar à utilização. O manual é parte integrante do aparelho e tem de estar sempre à disposição.
- Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita (ver "1.1 Finalidade" na página 23).
- Certifique-se de que a tensão de rede necessária (ver placa de características no aparelho) corresponde à sua, de forma a evitar danos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, nem por pessoas que não possuam a experiência ou o conhecimento necessário para a utilização do aparelho, a não ser que uma pessoa responsável pela sua segurança faça a supervisão do funcionamento do aparelho e faculte as respectivas instruções. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Tenha em conta que os direitos da garantia e responsabilidade serão anulados se utilizar acessórios não recomendados neste manual de instruções ou se em caso de reparações não forem utilizadas exclusivamente peças sobressalentes originais. Isto também se aplica no caso de reparações efectuadas por pessoal não qualificado. Os dados de contacto encontram-se em "Service-Center" na página 32.
- Em caso de eventuais falhas de funcionamento dentro do período de garantia, só o Service-Center poderá efectuar a reparação do aparelho. Caso contrário, a garantia do produto perderá a sua validade. Os dados de contacto encontram-se em "Service-Center" na página 32.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância para poder intervir no devido tempo, caso ocorram falhas de funcionamento.
- O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto em separado, como por exemplo uma tomada com controlo remoto.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação **1** nunca se encontra disposto de forma a que alguém tropece nele, fique preso ou o pise, correndo o risco de ficar ferido.
- O aparelho só pode ser instalado sobre uma superfície fixa, plana, seca e não inflamável para não se virar, derrapar ou incendiar, o que pode provocar danos.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície não inflamável, de modo a evitar danos no caso de transbordar gordura quente.
- Mantenha uma distância de, pelo menos, 50 cm em relação a outros objectos, de forma a que estes não possam incendiar-se.
- O aparelho não pode ser colocado sobre placas de fogão quentes, fornos quentes ou

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#59#P lwz rfk/#7#D sud#5345#4=68#46

perto de aquecedores ou esquentadores a gás, pois isto pode causar danos.

- Utilize apenas utensílios de madeira ou de plástico resistente ao calor. Os utensílios de metal podem danificar a superfície de revestimento da placa para grelhar **6**.
- Não deve ser excluída a possibilidade de que os produtos de limpeza para superfícies de apoio possam conter compostos, que amolecem ou corroem os pés de borracha. Neste caso, entre em contacto com o Service-Center. Os dados de contacto encontram-se em "Service-Center" na página 32.
- Não coloque quaisquer objectos sobre o aparelho.

4.3 Protecção contra choques eléctricos

Aviso! As seguintes indicações de segurança servem para o proteger contra choques eléctricos.

- Se o aparelho estiver danificado, o aparelho não pode ser utilizado. Neste caso, mande reparar o aparelho por pessoal especializado qualificado. Os dados de contacto encontram-se em "Service-Center" na página 32.
- Se o cabo de alimentação **1** deste aparelho for danificado, este tem de ser reparado pelo fabricante ou por pessoal qualificado para evitar perigos.
- Não deve entrar água ou outros líquidos no aparelho. Por isso:
  - nunca o utilize no exterior
  - nunca o mergulhe em água
  - nunca coloque quaisquer objectos com líquidos sobre o aparelho, p. ex. tachos
  - nunca o utilize em ambientes muito húmidos.

  Se, mesmo assim, entrarem líquidos no aparelho, desligue imediatamente a ficha da tomada e mande reparar o aparelho por pessoal especializado qualificado. Encontra o endereço do serviço de assistência técnica em "Service-Center" na página 32.
- Ligue o aparelho a uma tomada com um contacto de protecção protegida com, pelo menos, 16 A. Esta tem de estar protegida por um dispositivo de protecção diferencial residual com uma corrente nominal de disparo não superior a 30 mA. Consulte o seu electricista.
- Utilize o grelhador de mesa apenas com o cabo de alimentação **1**.
- Deve evitar a utilização de extensões. Só são permitidas em condições específicas:
  - a extensão tem de ser adequada para a intensidade de corrente do aparelho
  - a extensão não deve ficar "suspensa": não deve ficar disposta de forma a que alguém possa tropeçar nela, nem ficar ao alcance das crianças
  - a extensão nunca deve apresentar danos
  - além deste aparelho, não devem ser ligados outros aparelhos à tomada de corrente, uma vez que isto pode provocar uma sobrecarga na rede eléctrica (as tomadas múltiplas são proibidas!).
- O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto em separado, como por exemplo uma tomada com controlo remoto.
- Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação **1** ou na ficha de rede com as mãos húmidas.
- Desligue sempre o cabo de alimentação **1** pegando na ficha. Nunca puxe pelo próprio cabo.
- Nunca pegue no aparelho pelo cabo.
- Certifique-se de que o cabo não é dobrado ou torcido.
- Mantenha o cabo de alimentação **1** afastado de superfícies quentes (p. ex. placa de fogão).

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#5:#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

- Antes de desligar a ficha da tomada, rode o regulador de temperatura **3** para "0", para que o aparelho fique desligado e sem corrente.
- Desligue a ficha da tomada antes de retirar o regulador de temperatura **3** do aparelho. Se a ficha permanecer ligada, existe o perigo de choque eléctrico, uma vez que os contactos do regulador de temperatura **3** possuem corrente.
- Nunca mergulhe o cabo de alimentação **1** nem o regulador de temperatura **3** e a parte inferior **8** em líquidos.
- Só volte a utilizar o aparelho depois da limpeza, quando o cabo de alimentação **1**, o regulador de temperatura **3** e a tomada **4** estiverem completamente secos.
- Se não utilizar o aparelho, desligue a ficha da tomada. Só assim é que o aparelho fica totalmente isento de corrente.
- Em caso de trovoada, o aparelho ligado à corrente eléctrica pode ser danificado devido a uma descarga eléctrica.

4.4 Protecção contra escaldões e queimaduras

Aviso! Superfícies quentes e gordura quente podem provocar ferimentos. Por isso, preste atenção ao seguinte:

- As superfícies metálicas do aparelho podem estar quentes. Por conseguinte, pegue no aparelho, especialmente na placa para grelhar **6**, apenas pelas pegas **7**.
- Não mude o aparelho de posição durante a utilização, nem toque na caixa ou na placa para grelhar **6**. Estas encontram-se muito quentes durante a utilização. Assim, evita queimaduras.
- Utilize luvas de cozinha quando cozinhar alimentos a elevadas temperaturas. Se não utilizar luvas, os salpicos de gordura podem provocar queimaduras.
- Caso seja possível, deixe arrefecer primeiro a gordura que se encontra no tabuleiro de recolha de gordura **9** antes de o retirar. É aqui que fica armazenada a gordura quente enquanto está a grelhar ou a cozinhar. Se tiver de esvaziar o tabuleiro de recolha de gordura **9** enquanto estiver a grelhar, puxe-o muito cuidadosamente para fora.
- Deixe arrefecer sempre o aparelho antes de o limpar ou de o voltar a utilizar.
- Se a gordura se incendiar no aparelho, **nunca utilize água para a apagar!** Existe o perigo de explosão ou de um choque eléctrico. Em vez disso, cubra o aparelho, p. ex., com um manta ignífuga ou com uma tampa de panela grande.
- Nunca utilize o aparelho perto de cortinas e de outros materiais inflamáveis. Se os alimentos que está a grelhar se incendiarem, as chamas podem propagar-se facilmente a outros objectos.

4.5 Para a segurança das crianças

Aviso! As crianças, na maior parte das vezes, não conseguem avaliar correctamente os perigos, podendo sofrer ferimentos. Por isso, preste atenção ao seguinte:

- Este produto só pode ser utilizado sob a vigilância de um adulto.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que as crianças não puxam o aparelho pelo cabo.
- A película da embalagem também pode representar um perigo fatal para as crianças. As películas da embalagem não são um brinquedo.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#5;#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

5. Antes da primeira utilização

Durante o fabrico é aplicada em muitas peças uma película fina de óleo para sua protecção. Antes da primeira utilização, coloque o aparelho a funcionar sem alimentos para eliminar os resíduos que eventualmente possam existir.

Indicação: Quando o aparelho aquece as primeiras vezes, podem formar-se cheiros ligeiros. Por conseguinte, certifique-se de que existe ventilação suficiente.

1. Retire o aparelho e todos os acessórios da embalagem.
2. Certifique-se de que o aparelho não está danificado.
3. Remova eventuais autocolantes **excepto** a placa de características que se encontra na parte inferior do aparelho.
4. Limpe o aparelho antes da primeira utilização. Por o efeito, preste atenção às indicações do capítulo "6. Limpeza" na página 28.
5. Escolha um local fixo, plano e não inflamável. Mantenha uma distância de aprox. 50 cm em relação aos outros objectos.
6. Rode o regulador da temperatura **3** para "0".

   Assim, o aparelho está desligado.
7. Insira o regulador de temperatura **3** na tomada **4**.
8. Insira a ficha numa tomada adequada (ver "3. Dados técnicos" na página 24).
9. Rode o regulador da temperatura **3** para "5".

   O indicador de funcionamento **2** acende-se e o aparelho aquece.
10. Deixe o aparelho ligado até que o indicador de funcionamento **2** se apague.
11. Volte a desligar o aparelho, rodando o regulador de temperatura **3** para "0".
12. Desligue a ficha da tomada e deixe arrefecer o aparelho.
13. Limpe, mais uma vez, a placa para grelhar **6** com um pano húmido. O aparelho está agora pronto a funcionar.

6. Limpeza

Aviso!
Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer e desligue a ficha da tomada.

Nunca mergulhe o cabo de alimentação **1** nem o regulador de temperatura **3** em líquidos.

Indicação: O tabuleiro de recolha de gordura **9** e a placa para grelhar **6** podem ser lavados na máquina.

1. Retire o cabo de alimentação **1** com o regulador da temperatura **3** da tomada **4**.
2. Limpe o regulador de temperatura **3** com um pano seco e limpo. Se necessário, também pode humedecer ligeiramente o pano. No entanto, não pode entrar qualquer humidade para dentro do regulador de temperatura.
3. Retire cuidadosamente o tabuleiro de recolha de gordura **9** e remova a gordura recolhida.

   Indicação: As quantidades domésticas comuns podem ser eliminadas com o lixo doméstico normal. Não verta a gordura no lava-loiça, uma vez que esta pode solidificar provocando o entupimento.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Whlwh#5<#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

4. Lave o tabuleiro de recolha de gordura **9** e a placa para grelhar **6** manualmente com água e detergente ou na máquina de lavar louça.
5. Limpe a parte inferior **8** com um pano húmido ou uma esponja macia e húmida. Também pode utilizar um pouco de detergente suave, para conseguir remover melhor os vestígios de gordura.

   Cuidado! Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, a fim de evitar que o seu aparelho e o revestimento antiaderente da placa para grelhar **6** fiquem danificados. Se a superfície se encontrar danificada, os alimentos colam-se.
6. Pode limpar manualmente a espátula de madeira **10** com água e detergente.
7. Só volte a utilizar o aparelho depois da limpeza, quando o cabo de alimentação **1**, o regulador de temperatura **3** e a tomada **4** estiverem completamente secos.
8. Não coloque o cabo de alimentação **1** nem outros objectos em cima da placa para grelhar **6**.

7. Operação

7.1 Preparar aparelho

1. Escolha um local fixo, plano e não inflamável. Mantenha uma distância de aprox. 50 cm em relação aos outros objectos.
2. Rode o regulador da temperatura **3** para "0".

   Assim, o aparelho está desligado.
3. Insira o regulador de temperatura **3** na tomada **4**.
4. Empurre o tabuleiro de recolha de gordura **9** no encaixe previsto para o efeito, que se encontra por parte inferior **8**.
5. Insira a ficha numa tomada adequada (ver "3. Dados técnicos" na página 24). O aparelho está agora pronto a funcionar.

7.2 Cozinhar

1. Rode agora o regulador de temperatura **3** para o nível de temperatura desejado:
   - "1" a "4": Temperaturas médias para cozinhar filetes, legumes e outros alimentos.

     Indicação: Para grelhar legumes, você pode lubrificar placa para grelhar **6** facilmente.
   - "5": Temperatura máxima para fatias de carne mais finas, carnes brancas ou para tostar bem.

   Indicação: O aparelho não é indicado para pedaços de carne grossos, como p. ex. hambúrgueres ou bifes.

   O indicador de funcionamento **2** acende-se e a placa para grelhar **6** aquece.

   Quando for atingida a temperatura adequada, o indicador de funcionamento **2** apaga-se.

   Se a temperatura da placa para grelhar **6** descer para um valor inferior ao seleccionado, o aquecimento volta a ligar-se.

   Aviso!
   Perigo de queimaduras: A placa para grelhar **6** fica muito quente – não tocar!
2. Coloque os alimentos na placa para grelhar **6**. Os alimentos não podem exceder os limites da placa para grelhar **6**.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#63#P lwzrfk/#7#Dsuld#5345#4-68#46

Aviso!
Existe perigo de queimaduras devido a possíveis salpicos de gordura!

3. Após algum tempo, vire os alimentos com uma espátula de madeira **10**.
4. Se os alimentos já estiverem grelhados, retire-os da placa para grelhar **6** com a espátula de madeira **10**.

Cuidado!
Utilize apenas utensílios de madeira ou de plástico resistente ao calor. Os utensílios de metal podem danificar a superfície de revestimento da placa para grelhar **6**.

5. Quando terminar de grelhar, rode o regulador de temperatura **3** para "0" para desligar o aparelho.
6. Desligue a ficha de rede.

8. Eliminação

8.1 Aparelho

O símbolo do contentor do lixo com rodas com uma cruz por cima significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente. Poderá encontrar informações sobre a eliminação e a localização do centro de recolha mais próximo p. ex. junto do departamento de limpeza urbana da sua localidade ou nas Páginas Amarelas.

8.2 Embalagem

Para eliminar a embalagem, observe os regulamentos ambientais do seu país.

9. Garantia da HOYER Handel GmbH

Cara/o cliente,
o seu aparelho beneficia de uma garantia de 3 anos a partir da data da compra. A lei concede-lhe direitos legais contra o vendedor do produto caso este apresente defeitos. Estes direitos legais não estão sujeitos a qualquer restrição perante as nossas condições de garantia especificadas em seguida.

Condições da garantia

O prazo da garantia começa a partir da data de compra. Conserve o talão de compra original, já que este é necessário como comprovativo da compra.
Se, dentro do prazo de três anos a partir da data da sua compra, este produto apresentar algum defeito no material ou de fabrico, assumimos, a nosso critério, a reparação ou substituição do mesmo sem quaisquer custos para si. A ativação da garantia pressupõe que, dentro do referido prazo de três anos, seja apresentado o aparelho

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#64#P lwz rfk/#7#Dsuld#5345#4=68#46

defeituoso acompanhado do comprovativo da compra (talão de compra), juntamente com uma breve descrição por escrito do defeito e da data da sua ocorrência.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, ser-lhe-á entregue o produto reparado ou um novo produto. A reparação ou substituição do produto não implica o reinício do período de garantia.

Período de garantia e reclamações de defeitos no âmbito legal

A ativação da garantia não prolongará o período de garantia original. O mesmo se aplica às peças substituídas e reparadas. Quaisquer eventuais danos ou defeitos já existentes aquando da compra devem ser reportados imediatamente depois de desembalar o produto. As reparações necessárias depois de decorrido o período de garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido em conformidade com rigorosas diretivas de qualidade e criteriosamente verificado antes do fornecimento.

A ativação da garantia aplica-se a defeitos no material ou de fabrico. Esta garantia não se estende a partes do produto que estejam sujeitas ao desgaste normal, sendo por isso consideradas peças de desgaste, nem a danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia cessa se o produto tiver sido danificado, utilizado de modo incorreto ou sujeito a alguma reparação. A utilização correta do produto pressupõe que sejam criteriosamente respeitadas todas as instruções constantes do manual de instruções.

Quaisquer usos e aplicações que sejam desaconselhados ou contra os quais haja avisos no manual de instruções devem ser impreterivelmente evitados.

Este produto foi concebido exclusivamente para utilização privada e não para uso comercial.

O tratamento impróprio e incorreto, a aplicação de força excessiva e as intervenções efetuadas sem o consentimento do nosso Service-Center autorizado fazem cessar o direito à garantia.

Regularização em caso de ativação da garantia

Para garantir uma resposta rápida ao seu pedido, siga as indicações que se seguem:

- Tenha consigo o número do artigo (no caso deste aparelho: IAN 73270) e o talão de compra como comprovativo da compra para o caso de tal lhe ser solicitado.
- O número do artigo encontra-se na placa de características, numa gravura, na página de título destas instruções (canto inferior esquerdo) ou num autocolante no verso ou na parte de baixo do aparelho.
- Se ocorrerem falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o Service-Center seguidamente referido, por telefone ou por e-mail.
- Os produtos adquiridos com defeitos podem ser enviados para o endereço do serviço de assistência que lhe foi indicado, sem quaisquer portes de envio, devendo enviar também o respetivo comprovativo de compra (talão de compra) e a indicação do tipo de defeito e a data da sua ocorrência.

Este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software estão disponíveis para download em
www.lidl-service.com.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Whlwh#65#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4-68#46

Service-Center

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 73270

Fornecedor

Tenha em atenção que o endereço que se segue **não é o endereço do serviço de assistência.** Entre primeiro em contacto com o Service-Center acima mencionado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

#US:65:3#Whssdq#DE8#Whlwh#66#P lwz rfk/#7#D sud#5345#4=68#46

Contents

1. Appliance description 33
2. Names of parts (see fold-out page) 34
3. Technical data. 34
4. Safety information. 35
5. Before using for the first time 37
6. Cleaning 38
7. Operation 39
8. Disposal 40
9. HOYER Handel GmbH Warranty 40

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Appliance description

1.1 Intended purpose

The SilverCrest STYG 2000 A2 table grill is suitable for grilling and cooking food.

Only use the table grill indoors, never outside.

The appliance must not be used for thawing, warming or drying objects.

This appliance is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodation,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Scope of supply

1 table grill
1 mains cable with temperature regulator and indicator light
1 drip tray
6 wooden spatulas
1 user instructions

1.3 Function

The grill plate is heated up and is used to grill and cook food. During cooking, excess fat runs off and is collected in the drip tray under the grill plate.

The heater switches off automatically once the set temperature has been reached. If the temperature falls below this value, the heater

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#67#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

switches on again until the required temperature is reached.

2. Names of parts (see fold-out page)

1 Mains cable
2 Indicator light
- lights up while warming up

3 Temperature regulator
- used to switch the appliance on and off
- and to control the cooking temperature

4 Connection socket for the temperature regulator **3**
5 Fat drain
- excess fat runs through this opening into the drip tray **9** below when cooking

6 Grill plate
- used for cooking and grilling

7 Handles
- to avoid burns, only hold the grill plate **6** by the handles

8 Base section
9 Drip tray
- to catch excess fat

10 Wooden spatula
- used for turning and removing the grilled or cooked food

3. Technical data

Power supply:	220–240 V~/50 Hz
Rated power:	1700 - 2000 W
Protection class:	I

CE

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#68#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

Warning!
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 33).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or lack of knowledge, unless either supervised by a person responsible for their safety or given instructions on the use of the appliance by such a person. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. The contact information can be found under "Service Centre" on page 41.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void. The contact information can be found under "Service Centre" on page 41.
- To ensure you can intervene promptly if a fault occurs, never leave the appliance unsupervised during operation.
- The appliance must not be operated with an external time switch or separate remote control system, such as a wireless remote control socket.
- Ensure that it is not possible for anyone to trip over or to get caught up in or step on the mains cable **1** and injure themselves.
- The appliance may only be used on a firm, level, dry and non-flammable surface. This will prevent it from tipping over, sliding or setting fire to the surface and causing damage.
- Put the appliance on a fireproof surface to prevent damage if hot fat spills out.
- Maintain a distance of at least 50 cm from other objects to prevent them from catching fire.
- The appliance must not be placed on hot stoves, put in a hot oven or set up in the vicinity of gas heaters and on-demand water heaters, as this could cause damage.
- Only use implements made from wood or heat-resistant plastic. Metal implements may damage the coated surface of the grill plate **6**.
- Surface cleaners may contain ingredients that could attack and soften the rubber feet.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#69#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

In this case, please contact the Service Centre. The contact information can be found under "Service Centre" on page 41.

- Do not put anything on the appliance.

4.3 Protection against electric shock

Warning!# The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. The contact information can be found under "Service Centre" on page 41.
- If the mains cable **1** for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Water or other liquids must never be allowed to enter the appliance. For this reason:
  - never use it outdoors
  - never immerse it in liquids
  - never place liquid-filled objects, e.g. pans, on the appliance
  - never use in very humid environments.

  If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. The contact information can be found under "Service Centre" on page 41.
- Connect the appliance to an earthed socket which is protected by at least a 16 A fuse. This must be protected by an earth leakage circuit breaker with a rated tripping current not exceeding 30 A. Please consult your electrician.
- Only use the table grill with the supplied mains cable **1** and temperature regulator **3**.
- Avoid using extension cables. These may only be used under very specific conditions:
  - the extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the appliance,
  - the extension cable must not be "suspended". Keep children away from it and ensure that it is not possible for anybody to trip over it
  - under no circumstances use a damaged extension cable
  - do not connect any other appliances to the mains socket, since it could cause an overload (do not use multiple sockets of any kind).
- Never touch the appliance, the mains cable **1** or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable **1** by pulling out the plug. Never pull on the cable itself.
- Never carry the appliance by the mains cable **1**.
- Ensure that the mains cable **1** is not kinked, twisted or crushed.
- Keep the mains cable **1** away from hot surfaces, such as the top of a stove.
- Always turn the temperature regulator **3** to "0" before pulling the plug out of the wall socket so that the appliance is switched off and no heavy current is flowing.
- Pull the plug out of the wall socket before disconnecting the temperature regulator **3** from the appliance. If the mains plug remains connected there is a danger of an electric shock as the contacts of the temperature regulator **3** are live when it is switched on.
- Immerse the mains cable **1**, the temperature regulator **3** and the base section **8** never in liquids.
- Use the appliance only again if after the cleaning the mains cable **1**, the temperature regulator **3** and the connection socket **4** are completely dried.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#6:#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

socket. Only then is the appliance completely free of current.

- If the appliance is connected to the mains it may be damaged by lightning during thunderstorms.

4.4 Protection against scalds and burns

Warning! Hot surfaces and boiling fat can cause injuries. Please note therefore:

- The metallic surfaces of the appliance can get hot. You should therefore only hold the grill plate **6** by the handles **7**.
- Do not move the appliance when it is in use and do not touch the housing or the grill plate **6**. These get very hot when the appliance is in use. In this way you can avoid injuries.
- Use oven gloves when cooking food at a high temperature. Splashed fat may otherwise cause burns.
- If possible, allow the fat in the drip tray **9** to cool before removing it. Hot fat collects there during grilling and cooking. If you need to empty the drip tray **9** while grilling, pull it out very carefully.
- Always let the appliance cool down before cleaning it or using it again.
- If fat on the appliance catches fire, **under no circumstances use water to put it out!** There is danger of a deflagration or an electric shock. Instead, cover the appliance with a fire blanket or a large pan lid.
- Never use the appliance near curtains and other flammable materials. If the grilled food catches fire, the flames could easily spread to other objects.

4.5 For the safety of your child

Warning!# Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this appliance under the supervision of an adult.
- Ensure the appliance is always kept out of the reach of children.
- Ensure that children cannot pull the appliance down onto themselves with the cable.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

5. Before using for the first time

During manufacture, many parts are given a thin film of protective oil. Before using the appliance for the first time, heat it up without any food so that any residues can evaporate.

Note: When heating up for the first few times a slight smell may be produced. Make sure the room is adequately ventilated.

1. Take the appliance and all the accessory parts out of the packaging.
2. Check that the appliance shows no signs of damage.
3. Remove any labels or stickers (but **not** the type plate on the underside).
4. Clean the appliance before using it for the first time. Observe the information in the chapter entitled "Cleaning" on page 38.
5. Select a location that is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50 cm from other objects.
6. Turn the temperature regulator **3** to "0".

   This switches the appliance off.
7. Plug the temperature regulator **3** into the connecting socket **4**.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#6;#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

8. Plug the mains plug into a suitable wall socket (see "3. Technical data" on page 34).
9. Turn the temperature regulator **3** to "5".

   The indicator lamp **2** lights up and the appliance heats up.
10. Leave the appliance switched on until the indicator lamp **2** goes out.
11. Switch the appliance off by turning the temperature regulator **3** to "0".
12. Pull out the mains plug and allow the appliance to cool down.
13. Wipe the grill plate **6** again with a damp cloth. The appliance is now ready to use.

6. Cleaning

Warning!
Allow the appliance to cool down and pull out the mains plug before cleaning.

Never immerse mains cable **1** and temperature regulator **3** in liquids.

Note: drip tray **9** and grill plate **6** are dishwasher-safe.

1. Take mains cable **1** and temperature regulator **3** out of connecting socket **4**.
2. Clean temperature regulator **3** with a clean, dry cloth. If necessary, you can also moisten the cloth slightly, but moisture must never be allowed to get into the temperature regulator.
3. Carefully remove the drip tray **9** and dispose of the collected fat.

   Note: Normal domestic quantities can be disposed of as domestic waste. Do not pour the fat down the drain, as it may solidify and cause blockages.
4. Clean drip tray **9** and grill plate **6** in washing-up water by hand or in a dishwasher.
5. Clean base section **8** with a damp cloth or a soft, damp sponge. You may also use a little mild detergent in order to help remove fatty deposits.

   Caution! Never use caustic or abrasive cleaning agents, as they could damage your appliance and the nonstick coating of the grill plate **6**. Grilled food will stick to a damaged surface.
6. The wooden spatula **10** can be washed by hand in dishwater.
7. Use the appliance only again if after the cleaning the mains cable **1**, the temperature regulator **3** and the connection socket **4** are completely dried.
8. Do not place the connecting cable or any other objects on the grill plate **6**.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#6<#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

7. Operation

7.1 Preparing the appliance

1. Select a location that is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50 cm from other objects.
2. Turn the temperature regulator **3** to "0".

   This switches the appliance off.
3. Plug the temperature regulator **3** into the connecting socket **4**.
4. Insert the drip tray **9** into the slide provided on the base section **8**.
5. Plug the mains plug into a suitable wall socket (see "3. Technical data" on page 34). The appliance is now ready to use.

7.2 Cooking

1. Turn the temperature regulator **3** to the required temperature:
   - "1" to "4": Medium temperature for cooking fish fillets, vegetables and other grilled food.
     Note: When cooking vegetables the grill plate **6** can be lightly oiled.
   - "5": Maximum temperature for thin slices of meat, poultry or searing.

   Note: the appliance is not suitable for thick cuts of meat such as hamburgers or steaks.

   The indicator lamp **2** lights up and the grill plate **6** heats up.

   When the correct temperature has been reached, the indicator lamp **2** goes out.

   If the temperature of the grill plate **6** falls below the selected value, the heater switches on again.

   Warning!
   Danger of burns: the grill plate **6** gets very hot - do not touch!
2. Put the food to be cooked onto the grill plate **6**. The food to be grilled should not hang over the edge of the grill plate **6**.

   Warning!
   Danger of burns from splashed fat!
3. After a time, turn the food with a wooden spatula **10**.
4. When the food is cooked, remove it from the grill plate **6** with the wooden spatula **10**.

   Caution!
   Only use implements made from wood or heat-resistant plastic. Metal implements may damage the coated surface of the grill plate **6**.
5. To switch off the appliance, turn the temperature regulator **3** to "0" when you have finished grilling.
6. Pull out the mains plug.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#73#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

8. Disposal

8.1 Appliance

The symbol showing the wheelie bin with a cross through it means that that product must be handed in for the separated collection of waste in the European Union. This applies to the product and all accessories that are marked with this symbol. Products marked like this may not be disposed of in normal domestic waste but must be handed in at a collection point for the recycling of electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and hence is better for the environment. You can obtain information about disposal and the location of your nearest recycling centre from your local waste management service, for example, or Yellow Pages.

8.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

9. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,
You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.
If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.
If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#74#P lwz rfk/#7#Dsuld#5345#4-68#46

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 73270) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.

Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IR Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 73270

Supplier

Please note that the address below is **not a service address.** In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Germany

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#75#P lwz rfk/#7#D sud#5345#4=68#6

Inhalt

1. Gerätebeschreibung **42**
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) **43**
3. Technische Daten **43**
4. Sicherheitshinweise **44**
5. Vor dem ersten Gebrauch **47**
6. Reinigen **47**
7. Bedienen **48**
8. Entsorgung **49**
9. Garantie der HOYER Handel GmbH **49**

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.
Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Der Tischgrill SilverCrest STYG 2000 A2 ist zum Grillen und Garen von Speisen geeignet.
Verwenden Sie den Tischgrill ausschließlich innerhalb Ihres Haushaltes und niemals im Freien.
Das Gerät darf nicht zum Auftauen, Erwärmen oder Trocknen von Gegenständen benutzt werden.
Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

1 Tischgrill
1 Netzanschlussleitung mit Temperaturregler und Betriebsanzeige
1 Auffangschale
6 Holzspatel
1 Bedienungsanleitung

1.3 Funktionsbeschreibung

Die Grillplatte wird erhitzt und dient zum Grillen und Garen von Speisen. Überschüssiges Fett läuft dabei ab und wird in der Auffangschale unter der Grillplatte gesammelt.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#76#P lwz rfk/#7#D sud#5345#4=68#46

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird automatisch die Heizung abgeschaltet. Sinkt die Temperatur unter diesen Wert, wird die Heizung automatisch erneut eingeschaltet, bis die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Netzanschlussleitung
2 Betriebsanzeige
- leuchtet während des Aufheizens

3 Temperaturregler
- dient zum Ein-/Ausschalten des Gerätes
- dient zur Wahl der Gartemperatur

4 Anschlussbuchse für den Temperaturregler **3**
5 Fett-Ablauföffnung
- durch diese Öffnung läuft das überschüssige Fett beim Garen in die darunterliegende Auffangschale **9**

6 Grillplatte
- dient zum Garen und Grillen

7 Griffe
- die Grillplatte **6** sollte nur hier angefasst werden, um Verbrennungen zu vermeiden

8 Unterteil
9 Auffangschale
- hier wird das überschüssige Fett aufgefangen

10 Holzspatel
- dienen zum Wenden und Herunternehmen des Grill- oder Gargutes

3. Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V~/50 Hz
Nennleistung:	1700 - 2000 W
Schutzklasse:	I

CE

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#7#P lwz rfk/#7#D sud#5345#4=68#46

4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 42).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center” auf Seite 51.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center” auf Seite 51.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung **1** nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann und sich dabei verletzt.
- Das Gerät darf ausschließlich auf einem festen, ebenen, trockenen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es umkippt, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feuerfeste Unterlage, um Schäden zu vermeiden, falls heißes Fett überschwappt.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, damit diese kein Feuer fangen können.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#78#P lwz rfk/#7#D sud#5345#4=68#46

- Das Gerät darf nicht auf heiße Herdplatten gestellt, in den heißen Backofen geschoben oder in der Nähe von Gas- und Durchlauferhitzern aufgestellt werden, da dies zu Beschädigungen führen könnte.
- Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Besteck aus Metall könnte die beschichtete Oberfläche der Grillplatte **6** beschädigen.
- Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Pflegemittel für Ablageflächen (Möbel) Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Service-Center. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 51.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4.3 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 51.
- Wenn die Netzanschlussleitung **1** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Gerät dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten eindringen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals in Flüssigkeit tauchen
  - keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, z.B. Töpfe, darauf stellen
  - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen.

  Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 51.
- Schließen Sie das Gerät an eine mit mindestens 16 A abgesicherte Schutzkontaktsteckdose an. Diese muss von einer Fehlerstromschutzeinrichtung mit einem Nennauslöserstrom von nicht mehr als 30 mA abgesichert sein. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.
- Verwenden Sie den Tischgrill ausschließlich mit der mitgelieferten Netzanschlussleitung **1** mit Temperaturregler **3**.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein
  - das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein
  - das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein
  - es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung **1** oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung **1** stets am Stecker heraus. Ziehen Sie niemals am Kabel selber.
- Tragen Sie das Gerät nie an der Netzanschlussleitung **1**.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung **1** nie geknickt oder gequetscht wird.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung **1** von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#79#P lwz rfk/#7#D sud#5345#4-68#46

- Drehen Sie den Temperaturregler **3** immer auf „0“ bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, damit das Gerät ausgeschaltet ist und kein hoher Strom fließt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Temperaturregler **3** aus dem Gerät ziehen. Wenn der Netzstecker angeschlossen bleibt, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages, da die Kontakte des eingeschalteten Temperaturreglers **3** Strom führen.
- Tauchen Sie die Netzanschlussleitung **1**, den Temperaturregler **3** und das Unterteil **8** nie in Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Sie nach der Reinigung die Netzanschlussleitung **1**, den Temperaturregler **3** und die Anschlussbuchse **4** vollständig abgetrocknet haben.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Bei einem Gewitter kann das am Stromnetz angeschlossene Gerät durch Blitzschlag beschädigt werden.

4.4 Schutz vor Verbrühungen und Verbrennungen

Warnung! Heiße Oberflächen und heißes Fett können zu Verletzungen führen. Beachten Sie daher:

- Die metallischen Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Fassen Sie daher insbesondere die Grillplatte **6** ausschließlich an den Griffen **7** an.
- Stellen Sie das Gerät während der Benutzung nicht um und berühren Sie das Gehäuse und die Grillplatte **6** nicht. Diese sind während der Benutzung sehr heiß. So vermeiden Sie Verbrennungen.
- Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen mit hoher Temperatur garen. Fettspritzer können sonst zu Verbrennungen führen.
- Lassen Sie das Fett in der Auffangschale **9** nach Möglichkeit erst abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen. Hier sammelt sich während des Grillens oder Garens heißes Fett an. Sollten Sie während des Grillens die Auffangschale **9** leeren müssen, ziehen Sie sie sehr vorsichtig heraus.
- Lassen Sie das Gerät stets abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.
- Sollte sich das Fett auf dem Gerät entzünden, **löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung oder eines elektrischen Schlages. Decken Sie stattdessen das Gerät ab, z.B. mit einer Löschdecke oder einem großen Topfdeckel.
- Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe von Gardinen und anderen brennbaren Materialien. Sollte sich das Grillgut entzünden, könnten so die Flammen leicht auf andere Gegenstände überspringen.

4.5 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Produkt darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät an der Netzanschlussleitung **1** herunterziehen können.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#7:#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

5. Vor dem ersten Gebrauch

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Grillgut, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

Hinweis: Bei den ersten Aufheizvorgängen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Sorgen Sie deshalb für eine ausreichende Belüftung.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
3. Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber, aber **nicht** das Typenschild auf der Unterseite.
4. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „6. Reinigen" auf Seite 47.
5. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.
6. Drehen Sie den Temperaturregler **3** auf „0".

   Damit ist das Gerät ausgeschaltet.
7. Stecken Sie den Temperaturregler **3** in die Anschlussbuchse **4**.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose (siehe „3. Technische Daten" auf Seite 43).
9. Drehen Sie den Temperaturregler **3** auf die Stufe „5".

   Jetzt leuchtet die Betriebsanzeige **2** und das Gerät heizt auf.
10. Lassen Sie das Gerät eingeschaltet, bis die Betriebsanzeige **2** erlischt.
11. Schalten Sie das Gerät wieder aus, indem Sie den Temperaturregler **3** auf „0" drehen.
12. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
13. Wischen Sie die Grillplatte **6** noch einmal mit einem feuchten Tuch ab. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6. Reinigen

Warnung!
Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen.

Tauchen Sie die Netzanschlussleitung **1** und den Temperaturregler **3** nie in Flüssigkeiten.

Hinweis: Die Auffangschale **9** sowie die Grillplatte **6** sind spülmaschinengeeignet.

1. Ziehen Sie die Netzanschlussleitung **1** mit dem Temperaturregler **3** aus der Anschlussbuchse **4**.
2. Reinigen Sie den Temperaturregler **3** mit einem trockenen, sauberen Tuch. Falls erforderlich, können Sie das Tuch auch leicht anfeuchten. Es darf aber nie Feuchtigkeit **in** den Temperaturregler gelangen.
3. Entnehmen Sie vorsichtig die Auffangschale **9** und entsorgen Sie das aufgefangene Fett.

   Hinweis: Haushaltsübliche Mengen dürfen über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Schütten Sie das Fett nicht in den Ausguss, dort könnte es hart werden und zu Verstopfungen führen.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#7;#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4-68#46

4. Reinigen Sie Auffangschale **9** und die Grillplatte **6** von Hand im Spülwasser oder in der Spülmaschine.
5. Reinigen Sie das Unterteil **8** mit einem feuchten Tuch oder einem weichen, feuchten Schwamm. Sie können auch etwas mildes Spülmittel nehmen, um die fetthaltigen Überreste besser entfernen zu können.

   Vorsicht! Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, da Ihr Gerät und die Anti-Haft-Beschichtung der Grillplatte **6** dadurch beschädigt werden könnten. Auf einer beschädigten Oberfläche klebt das Grillgut an.
6. Die Holzspatel **10** können Sie von Hand in Spülwasser reinigen.
7. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Sie nach der Reinigung die Netzanschlussleitung **1**, den Temperaturregler **3** und die Anschlussbuchse **4** vollständig abgetrocknet haben.
8. Legen Sie weder die Netzanschlussleitung **1** noch sonstige Gegenstände auf die Grillplatte **6**.

7. Bedienen

7.1 Gerät vorbereiten

1. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.
2. Drehen Sie den Temperaturregler **3** auf „0".

   Damit ist das Gerät ausgeschaltet.
3. Stecken Sie den Temperaturregler **3** in die Anschlussbuchse **4**.
4. Schieben Sie die Auffangschale **9** in den dafür vorgesehenen Einschub des Unterteils **8**.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose (siehe „3. Technische Daten" auf Seite 43). Das Gerät ist nun betriebsbereit.

7.2 Garen

1. Drehen Sie jetzt den Temperaturregler **3** auf die gewünschte Temperaturstufe:
   - „1" bis „4": Mittlere Temperaturen für das Garen von Fischfilet, Gemüse und anderem Grillgut.

     Hinweis: Bei Gemüse kann die Grillplatte **6** leicht eingeölt werden.
   - „5": Höchste Temperatur für dünnere Fleischscheiben, Geflügel oder starkes Anbraten.

   Hinweis: Für dicke Fleischstücke wie z.B. Hamburger oder Steaks ist das Gerät nicht geeignet.

   Die Betriebsanzeige **2** leuchtet und die Grillplatte **6** wird erwärmt.

   Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, erlischt die Betriebsanzeige **2**.

   Fällt die Temperatur der Grillplatte **6** unter den gewählten Wert, schaltet sich die Heizung erneut ein.

   Warnung!
   Verbrennungsgefahr: Die Grillplatte **6** wird sehr heiß – nicht berühren!
2. Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte **6**. Das Grillgut darf nicht über die Kante der Grillplatte **6** hinausragen.

   Warnung!
   Es besteht Verbrennungsgefahr durch eventuelle Fettspritzer!

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#7<#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

3. Wenden Sie nach einiger Zeit das Grillgut mit einem Holzspatel **10**.
4. Ist das Grillgut gar, nehmen Sie es mit dem Holzspatel **10** von der Grillplatte **6**.

   Vorsicht!
   Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Besteck aus Metall könnte die beschichtete Oberfläche der Grillplatte **6** beschädigen.
5. Drehen Sie den Temperaturregler **3** auf „0", wenn Sie den Grillvorgang beendet haben, um das Gerät auszuschalten.
6. Ziehen Sie den Netzstecker.
7. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

8. Entsorgung

8.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

8.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

9. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.
Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#3#P lwz rfk/#7#D sud#5345#4=68#46

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 73270) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

#US:65:3#Whssdq#DE8#Vhlwh#84#P lwz rfk/#7#D suld#5345#4=68#46

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 73270

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg

Estado de las informaciones · Stato attuale delle conoscenze
Estado das informações · Status of information
Stand der Informationen:

02/2012 · Ident.-Nr.: STYG 2000 A2

IAN 73270

5

RP73270_Teppan Yaki Grill_Cover_LB5.indd 1 02.04.12 09:59